

SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 04:13. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (TV)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

Origine

Gualdo Cattaneo (PG)

I-VCR 226

CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Ubicazione | San Giorgio della Richinvelda (PN) |
| Forma di allevamento | Controspalliera con potatura a Guyot |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 |
| Periodo di osservazione | 2004-2006 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media

| FASE FENOLOGICA | EPOCA |
|-----------------|------------------|
| Germogliamento | II decade Aprile |
| Fioritura | I decade Giugno |
| Invaiaura | I decade Agosto |
| Maturazione | I decade Ottobre |

IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, cilindrico, munito spesso di un'ala evidente, semicompatto
- ✚ Acino medio-piccolo, sferoide a buccia consistente



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE
CRITTOGAMICHE (%)

| | |
|---------|------|
| Botrite | 1,33 |
| Oidio | 1,50 |

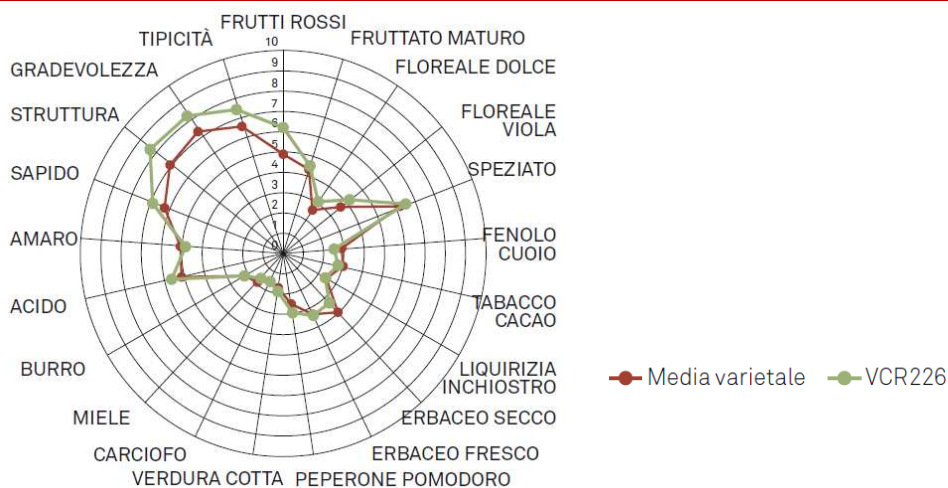
CARATTERISTICHE
PRODUTTIVE
CLONE

| | |
|-------------------------------|------|
| Fertilità reale | 1,51 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 2,24 |
| Numero grappoli/ceppo | - |
| Peso medio grappolo (g) | 148 |
| Peso medio acino (g) | 1,26 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 570 |
| Indice di Ravaz | 3,92 |

PARAMETRI
ENOCHIMICI
CLONE

| | | |
|-------|--------------------------|----------|
| MOSTO | Zuccheri (Babo) | 19,60 |
| | pH | 3,12 |
| | Acidità totale (g/l) | 9,17 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 6,58 (*) |
| | Ac. Malico (g/l) | 3,44 (*) |
| VINO | Antociani totali (mg/l) | 883 (*) |
| | Polifenoli totali (mg/l) | 2974 (*) |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino di colore rosso granato con velature violacee, di aroma pieno che richiama le more di rovo; di ottima struttura, leggermente tannico, si adatta all'invecchiamento in botti di rovere. Le uve si prestano all'appassimento per dare vini dolci da dessert.

(*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005